

**irca****Linea farciture di frutta****FRUTTIDOR**

Rollè al pistacchio e kirsch

BISCUIMIX	g 1.000
Acqua	g 600
Uova intere	g 600
AVOLETTA	g 200

Montare tutti gli ingredienti per 10 minuti ad alta velocità in planetaria, stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro (circa 500 grammi di pasta per ogni teglia da 60x40 cm) quindi cuocere per circa 5 minuti a 220-230°C con valvola chiusa. All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto poi coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

AVVERTENZE:

- per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria.
- la temperatura troppo fredda dell'acqua e/o delle uova riduce il volume della montata.

MONTAGGIO:

capovolgere i fogli di biscuit precedentemente preparati, quindi spalmare su tutta la superficie CHOCOCREAM PISTACCHIO e dressare con sac a poche delle striscie di FRUTTIDOR KIRSCH. Procedere all'arrotolamento fino al diametro desiderato. Mettere in frigorifero per almeno 2 ore e successivamente ricoprire con una miscela di CHOCOSMART BIANCO e 20% di granella di pistacchio precedentemente fusa a 32-35°C e decorare con pistacchi interi.